**Kippenvleugeltjes uit de slowcooker en de BBQ**

Nodig:

2 kilo kipvleugels

2 rode uien, gesnipperd

4 teentjes verse knoflook

*Specerijenmengsel*

1 eetlepel bruine basterdsuikersuiker

2 theelepel chilivlokken

2 theelepel gemberpoeder

2 theelepel Thaise currypoeder

2 theelepel serehpoeder

2 theelepel laos

1 theelepel (geroosterd) korianderzaad

1 theelepel (geroosterd)komijnzaadpoeder

zout

zwarte peper

*Sausje*

2 el lichte sojasaus

1 el vissaus

1 el oestersaus

2 el gembersaus

Toevoegen

½ blok santen

Bereiding:

Rooster het koriander- en komijnzaad zachtjes in een droge koekenpan tot het lekker gaat ruiken. Kijk uit dat het niet verbrand. Doe over in een vijzel en wrijf het tot poeder. Meng de specerijen goed door elkaar en wrijf de kippenvleugels er mee in. Doe de ui en knoflook onderin de pan van de slowcooker. Leg daar de gekruide kipkluifjes op. Meng de ingrediënten voor het sausje door elkaar en giet over de kipkluifjes heen. Zet de slowcooker op low en laat 4 uurtjes staan. Haal de kipkluifjes uit de slowcooker (gooi de saus niet weg) en leg ze ±30 minuten op de BBQ. Giet de saus over in een pannetje en zet op het vuur. Voeg het santenblok toe en meng door de saus. Serveer de kipkluifjes met de saus en een maiskolf van de BBQ. Lekker met verse frietjes of gebakken aardappeltjes.